



Licenciatura en Ingeniería en Alimentos y Biotecnología (LINA)

Sistemas de calidad e inocuidad

Datos Generales

1. Nombre de la Asignatura Sistemas de Calidad e Inocuidad	2. Nivel de formación Licenciatura	3. Clave de la Asignatura I3299
4. Prerrequisitos Inocuidad (I3297)	5. Área de Formación Básica Particular Obligatoria	6. Departamento Depto. de Farmacobiología
7. Academia Alimentos y Biotecnología	8. Modalidad Mixta	9. Tipo de Asignatura Curso - Taller

10. Carga Horaria			11. Créditos
Teoría	Práctica	Total	
32	16	32	5

Contenido del Programa

12. Presentación

Selecciona las herramientas estadísticas aplicables en los sistemas de calidad e inocuidad de los alimentos, así como los criterios microbiológicos según los planes de muestreo durante la producción de alimentos.

Explica los sistemas para el aseguramiento y gestión de la calidad e inocuidad de alimentos, para la prevención de las enfermedades transmitidas por alimentos en el comercio global.

Valora la ley para la inocuidad alimentaria de los Estados Unidos (FSMA) en la producción de alimentos para exportación y sus reglamentos, para el diseño de planes de inocuidad en la producción de alimentos

Estructura un plan eficiente de gestión de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP) con estrategias para prevenir y reducir la contaminación de peligros, para alcanzar los objetivos de inocuidad del alimento acordes con las regulaciones o normativas nacionales e internacionales.

13.- Objetivos del programa

Objetivo General

Diseña programas de inocuidad con la finalidad de prevenir y reducir los riesgos de contaminación por peligros a través de medidas de control validadas.

14.-Contenido

Contenido temático sintético

1. Introducción. Conceptos de Calidad e Inocuidad
2. Sistemas de Calidad relacionados con la inocuidad de alimentos.
3. Ley FSMA sobre Modernización de la Inocuidad Alimentaria y sus reglamentos.
4. Buenas Prácticas de Manufactura
5. Introducción al Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP)



15. Modalidades del proceso enseñanza-aprendizaje

Exposición del profesor. Aprendizaje basado en proyectos y problemas que le permite al alumno distinguir en una situación donde aplicar ese conocimiento.

Estudios de caso: Para discernir y aplicar el conocimiento en una situación real.

En el salón de clases y virtual (Sincrónico y Asincrónico) interacción del profesor-alumno.

Se incluyen una serie de problemas (sobre estadística y planes de muestreo, según alimento) y estudios de caso (para que el alumno distinga la aplicación de las herramientas estadísticas en la resolución de problemas microbianos según procesos de alimentos).

Chat por teléfono, Classroom, Facebook

16. Modalidades de evaluación

Entrega en tiempo y forma de cada uno de las actividades de aprendizaje en plataforma y de acuerdo al puntaje obtenido será la calificación del estudiante.

17.- Bibliografía

-Norma ISO 9000-2015. Sistemas de Gestión de la Calidad. Requisitos.

- Cortés, J. 2017 . Sistemas de Gestión de Calidad : ISO 9001-2015. Primera Ed. Bogotá, Colombia.

FDA.21. CFR 117, Subparte B-Buenas Prácticas de Manufactura actuales

Marriot, NG y gravani, RB .2010. Principles of Food Sanitation. 5^a edición. Aspen Publications

-Charles, Y. 2012. Principles of Risk Analysis. Decision Making Under Uncertainty. CRC. Press

-K.E. Stevenson and D.T Bernard, Eds. 1999 HACCP. A Systematic Approach to Food Safety. A comprehensive Manual for Developing and Implementing a Hazard Analysis and Critical Control Point Plan. The Food Processors Institute. Washington, D.C.

-S. Montimore and C. Wallace . HACCP A Practical Approach Third Edition. Springer. New York, USA.

Otros materiales

18. Campo de aplicación profesional

Industria de alimentos.

Secretaría de Salud Laboratorios de ensayo (alimentos)

Laboratorios de investigación

19.- Lugar y fecha de su aprobación

Guadalajara, Jalisco. Agosto 2022.

20.- Instancias que aprobaron el programa

Este programa fue aprobado por los miembros de la Academia Alimentos y Biotecnología, en cumplimiento a lo establecido en la fracción IV del artículo 65 de la Ley Orgánica, fracción I y el artículo 8 del Reglamento General de Evaluación y Promoción de Alumnos.